



Forno elettrico per pizzeria

Neapolis è costituito da un'unità di cottura e da una cella di lievitazione. Il piano di cottura del forno è realizzato in Biscotto che consente una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie rendendo questo forno particolarmente adatto per la cottura della pizza Napoletana. La regolazione della temperatura è di tipo elettronico, il controllo delle resistenze spiralizzate a filo nudo del cielo e della platea è indipendente. Il forno è dotato di porta amovibile ad alta coibentazione per chiusura bocca. La temperatura massima della camera di cottura è di 510°C (950°F). La cella di lievitazione è costituita da una struttura in acciaio verniciato, è dotata di ruote piroettanti frenabili non in vista. La temperatura massima della cella di lievitazione è di 65°C (150°F).



FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze spiralizzate a filo nudo a bilanciamento termico ottimizzato
- Temperatura massima raggiungibile 510°C (950°F)
- Deflettori interni basculanti brevettati posti sulla volta della camera di cottura ad effetto cupola per minimizzare le dispersioni ed uniformare i flussi termici
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia
- Tiraggio vapori parzializzabile tramite valvola manuale

DOTAZIONE STANDARD

- Porta amovibile in acciaio Inox per chiusura bocca ad elevato spessore di coibentazione munita di maniglia fredda al tatto
- Supporto in acciaio Inox per appoggio Porta
- Illuminazione protetta ottenuta tramite doppie lampade led non in vista
- Protezione refrattari laterali zona di bocca
- Timer d'accensione giornaliero
- ECO-STAND BY TECHNOLOGY™ per le pause di lavoro
- 20 programmi personalizzabili
- Programmi preimpostati: salita in temperatura, lavoro medio, lavoro massimo, pulizia per termoriduzione
- Dispositivo di sicurezza indipendente di massima temperatura
- Sistema di ancoraggio per sollevamento
- Cella di lievitazione Termoregolata dotata di illuminazione interna e Ruote piroettanti frenabili non in vista

COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio verniciata con polveri epossidiche specifiche per alta temperatura
- Pannellature esterne con finitura "post-industrial"
- Frontale finitura Inox Vintage
- Piano d'appoggio in Granito Nero con intaglio per interruzione ponte termico
- Volta bocca d'infornamento in Ghisa
- Cappa raccolta vapori stondata Neapolis® design
- Scarico vapori canalizzato in lamiera d'acciaio Inox verniciato nero goffrato
- Quadro comandi digitale posizionato frontalmente ed a scomparsa mediante pannello scorrevole

COSTRUZIONE INTERNA

- Camera di cottura in materiale refrattario
- Platea brevettata spessa 6 cm con suolo di cottura in Biscotto intercambiabile posto su piano riscaldante in refrattario forato
- Resistenze inserite all'interno dei refrattari forati del cielo e della platea
- Doppia coibentazione brevettata ad alta densità specifica per alta temperatura
- Isolamento con giunti termici ed intercapedine d'aria COOL AROUND® TECHNOLOGY

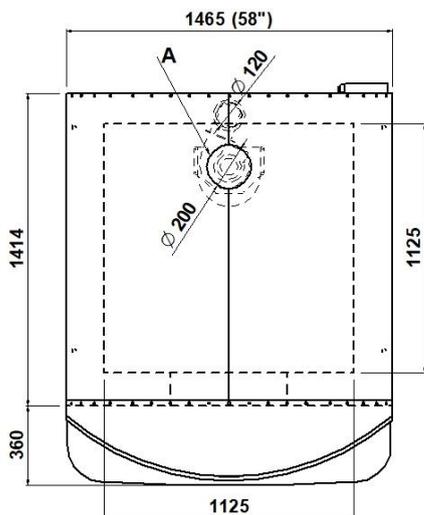
OPZIONI E ACCESSORI (SU RICHIESTA)

- Guide porta teglie per cella di lievitazione
- Motore per aspirazione vapori cappa 250m3/h
- Heavy Duty Pack per protezione interno camera
- Porta con vetro per cotture lunghe
- Pala d'infornamento e pala girapizza specifiche Neapolis
- Portapale con appoggio per porta amovibile

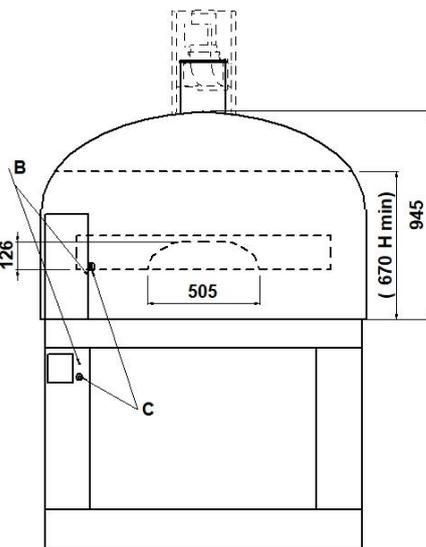
Neapolis 9

(assemblato con cella di lievitazione altezza 1050mm)

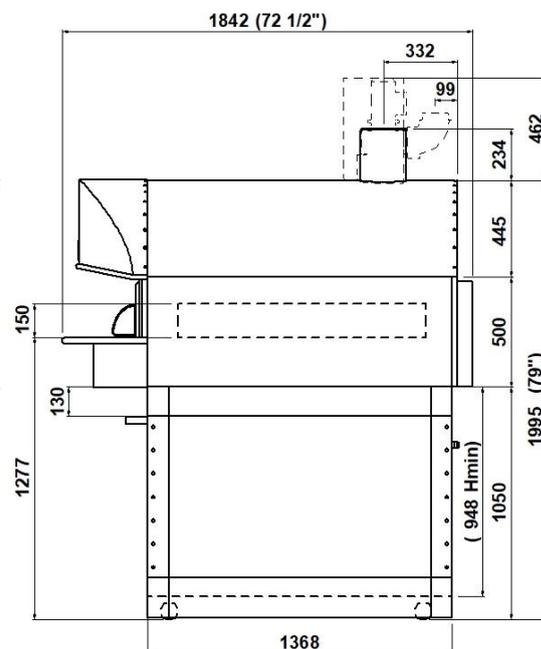
VISTA DALL'ALTO



VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



NOTA: le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

A

scarico vapori

B

M6
vite equipotenziale

C

passacavo

DIMENSIONI ESTERNE

Altezza est.	1995mm
Profondità est.	1842mm
Larghezza est.	1465mm
Peso	705kg

DIMENSIONI INTERNE

Altezza int.	150mm
Profondità int.	1125mm
Larghezza int.	1125mm
Sup. tot. cott.	1.27m ²

CAPACITA' TOTALE DI COTTURA

Pizze diametro 330mm	6+3
----------------------	-----

CAPACITA' CELLA LIEVITAZIONE

Cassette cm. (60x40 H7) max	16
Cassette cm. (60x40 H10) max	16
Cassette cm. (60x40 H13) max	16
Guide portateglie max	16

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Imballo in gabbia di legno	
Altezza	2200mm
Profondità	2000mm
Larghezza	1680mm
Peso	(705+85)kg

In caso di abbinamento separato per spedizioni aeree:

Forno	
Altezza	1300mm
Profondità	2000mm
Larghezza	1680mm
Peso	(550+55)kg

Cella	
Altezza	1300mm
Profondità	2000mm
Larghezza	1680mm
Peso	(155+55)kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard	
A.C. V400 3N	
Alimentazione opzionale	
A.C. V230 3	
Frequenza	50/60Hz
Potenza max	21,9kW
*Cons. medio orario	7,8kWh

Cavo allacciamento

tipo H07RN-F	
5x10mm ² (V400 3N)	
4x16mm ² (V230 3)	

Alimentazione cella termoregolata

A.C. V230 1N 50/60 Hz	
Potenza max	1.5kW
*Cons. medio orario	0.8kWh
Cavo allac. tipo H07RN-F 3x1,5mm ²	

* il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo dell'attrezzatura

NOTE: MORETTI FORNI S.P.A. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione